

# OSVIT LUNCH MENU

od 11:00 do 14:00

## polévky / soups

0,3 l	Hovězí vývar s játrovou rýží, špeclí a zeleninou (A:1a,3,7,9) <i>/Beef consomme with liver rice, spätzle and vegetables/</i>	50,-
0,3 l	Zelná polévka s klobásou (A:1a,7,9) <i>/Cabbage soup with sausage/</i>	50,-
0,3 l	Špenátový krém s krutóny (A:1a,3,7,9) <i>/Cream of spinach soup with croutons/</i>	50,-

## hlavní jídla / main courses

150 g	Grilovaná vepřová kotleta se sázeným vejcem, slaninou, hranolkami a tatarskou omáčkou (A:1a,3,7,10) <i>/Grilled pork cutlet with fried egg, bacon, french fries and tatar sauce/</i>	180,-
150 g	Thajské zelené kuřecí kari s kokosovým mlékem, zeleninou, koriandrem a rýží (A:4,11) <i>/Thai green chicken curry with coconut milk, vegetables, coriander and rice/</i>	170,-
300 g	Špeclé s vepřovou panenkou, houbovou omáčkou, baby špenátem a parmezánem (A:1a,3,7,9) <i>/Spätzle with pork tenderloin, mushroom sauce, baby spinach and parmesan/</i>	170,-
200 g	Grilovaný steak z tuňáka v sezamu s restovanou zeleninou (A:4,7,11,12) <i>/Grilled tuna steak in sesame with sauteed vegetables/</i>	450,-

## dezerty/dessert

1 ks	Mačkané jahody s vanilkovým krémem (A:3,7) <i>/Crushed strawberries with custard/</i>	90,-
1 ks	Čokoládový fondant se zmrzlinou (A:1a,3,7) <i>/Chocolate fondant with ice-cream/</i>	110,-
1 ks	Teplý hruškový koláč s vanilkovým krémem (A:1a,3,7,8) <i>/Warm pear tart with custard/</i>	90,-

Poznámka: O alergenech se informujte u našich číšníků a servírek.  
Note: Please get your information about allergens from our serving staff.

**Nº 10**  
RESTAURANT & BAR

sobota 18. březen 2023